

**MONTANINA**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

296

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	902550	
Descrizione	Formaggio semicotto prodotto solo con latte intero crudo proveniente da vacche da latte della Val d'Aosta				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	4-13	Dimensioni (cm)	37 x 37 x h 8
Crosta	Compatta, sottile e morbida - Non edibile				
Aspetto interno	Dall'avorio al giallo paglierino con leggera occhiatura				
Struttura	Morbida ed elastica				
Sapore e aroma	Tipico e gradevole				
Stagionatura	min 60 gg	Temperatura di conservazione	max + 8°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1496 -360

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	27,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,6	SALE (g)	0,7
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	35,0 - 42,0
Residuo secco %	58,0 - 65,0
Grasso ss %	min 45,0
Aw	
pH	5,8

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**MONTANINA**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

296

Category	CHEESE	Cod.	902550
Description	Semi-cooked cheese produced only with raw whole milk coming from Val d'Aosta dairy cows		
Ingredients	raw MILK, rennet, salt		
Format	Wheel	Weight (kg)	4-13
		Size (cm)	37 x 37 x h 8
Rind	Light brown, thin and elastic - Non edible		
Internal appearance	From white to slightly yellowish with eyes hardly visible		
Texture	Elastic and soft		
Taste and smell	Typical and pleasant		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1496 -360

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	27,0
of which saturates (g)	19,6	SALT (g)	0,7
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	35,0 - 42,0
Dry Matter (%)	58,0 - 65,0
Fat in dry matter (%)	min 45,0
Aw	
pH	5,8

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**MONTANINA**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

296

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Carta politenata - Polythene coated paper"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit